

# manger

Carte d'envie et de plaisir sous forme de dégustation avec un menu au choix en 3, 4 ou 5 temps (même 6 pour les gourmands !)

Choisissez les plats qui vous plaisent et créez votre propre menu.

3 assiettes : 42 euros

4 : 54 euros

5 : 65 euros

Menu enfant 2 assiettes au choix en demie portion : 15 euros

---

Tartare de langoustine, flan chawanmushi, oignon rose, fenouil

Faux-filet de bœuf maturé grillé au chalumeau, café, polenta frite, échalote, dashi

Tomate grillée, ketchup de tomate, pastèque, algues nori

Lait de coco, curry vert gingembre & herbes vertes, pois gourmand, concombre, labneh

Thon rouge, mini aubergine, prune, parmesan, lait d'aubergine au beurre d'anchois

Tataki de bœuf, brioche Hokkaido rôtie au beurre, pickles, sauce Albufera au foie gras

Suprême de volaille, pomme de terre confite, siphon jus de volaille, œufs de truite

Ris de veau, carotte, gingembre, citronnelle, kimchi, abricot

Assiette – sélection de fromages de chez Rodolphe Le Meunier

(MOF – Meilleur Ouvrier de France)

Pêche, verveine, fromage blanc à l'huile d'olive

Chocolat, céréales, caramel au beurre salé, pralin céréales

Château de Razay.